



## CQP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Formation certifiante gratuite et rémunérée

### ■ Métiers visés

- Agent de restauration
- Equipier(e) polyvalent(e) de restauration de restauration rapide fast - food
- Etager(e) self
- Officier (e) glaces, fruits, pain

### ■ Certification de niveau V

- CQP Agent de restauration validé par le FAFIH

### ■ Pré-requis

- Niveau 3<sup>ème</sup> exigé
- Projet professionnel confirmé
- Bonne condition physique
- Bonne présentation
- Savoir être poli et courtois en toutes circonstances
- Une première expérience professionnelle

### ■ Plateaux techniques

- Restaurant pédagogique
- Atelier Bureautique

### ■ Durée

- 35 H hebdomadaires
- 441 H en centre (durée moyenne)
- 661 H en entreprise (durée moyenne)

### ■ Date

- 2 sessions par an

### ■ Lieu

ISP  
12-14, rue Courat 75 020 PARIS  
Métro MARAICHERS (ligne 9)

### ■ Contact

Tel : 01.44.93.25.95  
Fax : 01.44.93.25.96  
Email : [isp.formation@wanadoo.fr](mailto:isp.formation@wanadoo.fr)

**L'agent polyvalent de restauration participe aux activités de production de repas, aux missions de réception, de distribution et de service des repas, d'accompagnement des convives et d'entretien des locaux et matériels de restauration.**

### Contenu :

#### MODULE 1 : ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL :

- Environnement économique et social

#### MODULE 2 : ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Réception et stockage des denrées
- Préparation culinaire
- Buffet
- Salle
- Tenue de caisse
- Hygiène et sécurité

#### MODULE 3 : MODULES TRANSVERSAUX

- Citoyenneté au travail
- Nouvelles technologies de l'information et de la communication

#### MODULE 4 : PREPARATION A L'EMPLOI

- Accompagnement à l'emploi - TRE

*Action financée par le Conseil Régional d'Ile de France*

